

LASALA PLAZA

HOTEL

-

SALA BATELA

LASALA PLAZA

HOTEL



Un espacio a medida en un enclave de ensueño

Lasala Plaza Hotel está ubicado en una localización inmejorable. A través de sus ventanas se aprecia la belleza indiscutible de la Bahía de la Concha y desde sus balcones se respira la cultura marina del puerto donostiarra. Lasala Plaza Hotel es un espacio en el que el lujo va más allá de sus habitaciones. Un lujo con el que el hotel trata de transmitir la cultura local del mar como algo propio.

Un Hotel de esta categoría dispone de un lugar idóneo para organizar eventos en '*petit comité*', nuestra Sala Batela. Con un aforo máximo de entre 50-80 personas según el tipo de evento, es el lugar perfecto para cualquier tipo de evento privado o empresarial. Desde un *coffee break*, un *cocktail*, reuniones laborales y comidas privadas hasta talleres o conferencias. Para todos los casos, con la tecnología y el mobiliario a medida para cubrir cualquier necesidad.

Además, los eventos organizados en la Sala Batela cuentan con la oferta culinaria de **La Jarana Taberna**, el espacio gastronómico del Hotel, dirigido por el chef Ander González.

Elija entre su amplio abanico de menús para grupos o estaciones de coffees y cócteles y sorprenda a los asistentes con las mejores recetas de Ander González.

Nota: se confeccionan todo tipo de presupuestos y cambios con antelación suficiente y bajo posible variación de presupuesto.

Información y contacto

Lasala Plaza Hotel
Plaza Lasala, 2,
20003, Donostia- San Sebastián
+34 943 547 000
events@lasalaplazahotel.com
www.lasalaplazahotel.com



Formatos de sala

01

Formato teatro



02

Formato U



03

Formato aula









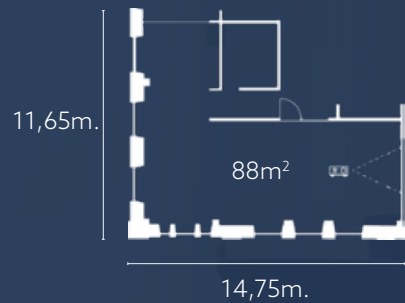
ALQUILER DE SALÓN PARA REUNIONES: 300 EUROS + IVA

01

Formato teatro

Esta disposición ofrece la posibilidad de realizar charlas, conferencias, presentaciones de producto, etc.

-  35 pax.
-  Proyector
-  Aseos
-  Audio
-  Luz natural
-  Calefacción / Aire Acondicionado



LASALA PLAZA

HOTEL







LASALA PLAZA

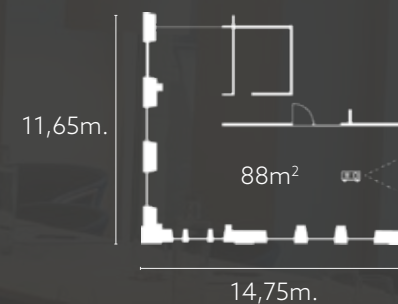
HOTEL

02

Formato U

Este formato está dirigido a un entorno laboral en el que poder realizar talleres y exposiciones y sentir la cercanía con el ponente y los invitados.




-  30 pax.
-  Proyector
-  Aseos
-  Audio
-  Luz natural
-  Calefacción / Aire Acondicionado



03

Formato aula

Esta disposición está encauzada a proyectos laborales en 'petit comité' y formaciones en ambiente de carácter práctico.

-  30 pax.
-  Proyector
-  Aseos
-  Audio
-  Luz natural
-  Calefacción / Aire Acondicionado



Extras

Material audiovisual

Paquete básico

- Ordenador
- Proyector y audio

50€ + IVA

Opciones a añadir

- Pasador de diapositivas
- 15 € + IVA

- Adaptadores
- 15€ + IVA





Oferta gastronómica de La Jarana Taberna

Banquete **A**
Min 15 personas



Coffee
Break **B**



Cocktail con
estaciones **C**



Banquete

15-50 personas

El equipo de La Jarana Taberna ha diseñado una oferta culinaria perfecta para banquetes diurnos.

- 👤 Máximo 50 pax.
- 🚪 Servicio privado
- 🚻 Aseos
- ☀️ Luz natural
- 🍽️ 3 menús disponibles

MENÚS

LA
JARANA

ALBAOLA

Terrina de Foie con frutos rojos*
Ensalada de Txangurro y Langostinos*
**para cada dos personas*

Merluza asada con su refrito montado y verduritas
Albóndigas de txuleta y daditos de patata

Torrija caramelizada, sopa de vainilla y helado

Café & Infusiones



BODEGA

Agua mineral
Sidra
Refrescos
Cerveza

Tinto - La Jarana Crianza D.O.Ca Rioja
Blanco - Fica Montepedroso D.O. Rueda

58€ (10% IVA incluido)

URGULL

Pastel de pescado Astelena
Ensaladilla La Jarana*
Morcillitas y pimiento asado*
**para cada dos personas*

Rape rebozado con crema de calabacín y pisto
Carrilleras de ternera en salsa de vino tinto

Tarta de queso cremosa con su helado

Café & Infusiones



BODEGA

Agua mineral
Sidra
Refrescos
Cerveza

Tinto - La Jarana Crianza D.O.Ca Rioja
Blanco - Fica Montepedroso D.O. Rueda

63€ (10% IVA incluido)

OIASO

Pastel de pescado Astelena
Verduras de temporada y su huevito*
Gamba blanca de Huelva a la Plancha*
**para cada dos personas*

Taco de bacalao sobre ajoarriero
Solomillo, puré de patata trufado y foie

Torrija caramelizada, sopa de vainilla y helado

Café & Infusiones



BODEGA

Agua mineral
Sidra
Refrescos
Cerveza

Tinto - Cantos de Valpiedra Crianza D.O.Ca Rioja
Blanco - Marqués de Riscal D.O. Rueda

69€ (10% IVA incluido)

CONDICIONES GENERALES DEL BANQUETE

- Disponible para un grupo mínimo de 14 y un máximo de 50 comensales.
- Los menús se servirán a mesa completa y deberá concretarse el número exacto de comensales con 48h de antelación.
- El horario de servicio para comidas es de 13:30h hasta las 19h y el de cenas de 20:30h a 00:30h.
- La no asistencia se penalizará facturando el 50% de cada cubierto que no asista.
- La reserva de la misma no da derecho al acceso a la terraza rooftop de Lasala Plaza Hotel. Consultar disponibilidad.
- Consultar disponibilidad de barra libre, carro de dulces/salados, copa/pintxo de bienvenida o mesa de café.

Coffee Break

Este servicio es perfecto para acompañar reuniones laborales o encuentros profesionales.

LASALA PLAZA

HOTEL



CONTACTO: events@lasalaplazahotel.com

ESTACIONES DE COFFEES

COFFEE EARLY MORNING

Café Nespresso
Tés e infusiones
Zumode naranja natural
Agua km 0

Mini bollería
Montadito de jamón de guijuelo
Brocheta de fruta

12€ (10% IVA incluido)

COFFEE EARLY AFTERNOON

Café Nespresso
Tés e infusiones
Zumode naranja natural
Agua km 0

Mini bollería
Pintxo de pastel de pescado Astelena
Pintxo de tortilla de patata
Croqueta de jamón

15€ (10% IVA incluido)

COFFEE EARLY EVENING

Café Nespresso
Tés e infusiones
Zumode naranja natural
Agua km 0

Mini bollería
Pastel de pescado Astelena
Montadito de atún, anchoa y guindilla
Tabla de quesos

19€ (10% IVA incluido)

Cocktail con estaciones

Esta propuesta culinaria es perfecta para apoyar reuniones de cualquier índole.

LASALA PLAZA

HOTEL

COCKTAILS

COCKTAIL BASE

Pastel de pescado Astelena
Croqueta de jamón
Paleta ibérica de Guijuelo

BODEGA

Finca Marquesado D.O.Ca. Rioja
Blanco Cascarela Verdejo D.O. Rueda
Piedemonte Rosado D.O. Navarra
Refrescos
Sidra
Cerveza

22€ (10% IVA incluido)

COCKTAIL BATELA

Paleta ibérica D.O. Guijuelo
Tabla de quesos
Pastel de merluza Astelena
Gilda
Ensaladilla La Jarana

Croqueta de jamón
Bacalao encebollado

Torrija caramelizada

BODEGA

Finca Marquesado D.O.Ca. Rioja
Blanco Cascarela Verdejo D.O. Rueda
Piedemonte Rosado D.O. Navarra
Cava Juvé & Camps Essential
Refrescos
Sidra
Cerveza

38€ (10% IVA incluido)

COCKTAIL LEON

Gilda
Croqueta de jamón
Croqueta de queso
Jamón ibérico

Steak tartar
Pastel de pescado

Tortilla de patata
Buñuelo de bacalao
Morcillita de Orio con pimientos asados
Mini albóndiga de chuleta y foie

Pasteles variados Otaegi

BODEGA

Finca Marquesado D.O.Ca. Rioja
Viña Cascarela D.O. Rueda
Piedemonte Rosado D.O. Navarra
Cava Juvé & Camps Essential
Refrescos
Sidra
Cerveza

58€ (10% IVA incluido)

SUPLEMENTOS A ELEGIR

Cortador de jamón: 800€/total del evento · Tabla de queso: 7€/persona · Rape rebozado: 5€/persona · Pintxo ropa vieja: 3,5€/persona
Chupito de gazpacho: 3,5€/persona · Pintxo arroz negro de begihaundi: 3,5€/persona · Barra libre con combinados: 20€/persona

Condiciones generales Sala Batela

- El coste de alquiler diario de la sala son 300€ + IVA.
- Su uso está disponible de 12:30h a 00:30h.
- La contratación de cualquier estación de cocktail, coffee break o banquete debe hacerse con una antelación mínima de 7 días.
- La reserva de la misma no da derecho al acceso a la terraza rooftop de Lasala Plaza Hotel. Consultar disponibilidad.

